

Kek pop Masitah

» Pelajari kaedah buat kek menerusi internet, kini banyak tempahan

Bahan:

- ⊙ Kek coklat (boleh juga menggunakan kek mentega)
- ⊙ Lidi gula-gula lolipop
- ⊙ Krim putar
- ⊙ Manik hiasan
- ⊙ Coklat putih
- ⊙ Krim keju



Oleh Mahani Ishak
mahani@bh.com.my

Inginkan pendapatan lebih lumayan membulatkan tekad seorang jurutera untuk berhenti kerja bagi menumpukan perhatian dalam bidang perniagaan kek yang diusahakan sejak tiga tahun lalu.

Sebelum ini, Masitah Alias, 31, adalah jurutera bertugas membangunkan perisian penentu kedudukan sejagat (GPS), sesuai dengan kelulusannya dalam Ijazah Kejuruteraan Biologi dan Pertanian dari Universiti Putra Malaysia (UPM).

Keputusan berhenti kerja juga dipengaruhi keinginan bekerja sendiri daripada hanya makan gaji sedangkan nalurinya terarah kepada bidang perniagaan yang disifatkan lebih menca-
bar.

Dapat sambutan

Masitah mempelajari kaedah membuat kek pop daripada internet dan ketika itu masyarakat lebih mengenali kek cawan beraneka bentuk, warna dan mudah disusun dalam apa saja bekas.

Tempahan diterima tidak



Masitah bersama kek buatannya.

[FOTO SHIRAZ ALI/BH]

INFO

Produk yang disediakan Gorgeous Chocolate

- ⊙ Kek pop - ada pelbagai pakej.
- ⊙ Bebola kek pop.
- ⊙ Kek pop perkahwinan.
- ⊙ Hantaran kek pop.
- ⊙ Kek pop hiasan.
- ⊙ Cenderahati kek pop.

pernah putus menjadikan aktiviti hujung minggu, semakin padat apabila ramai kenalan dan peminat laman blognya mula membuat pesanan tanpa mengira masa.

Mashita berkata, keistimewaan kek yang diperbuat daripada kek coklat lembap atau kek mentega diadun menggunakan krim keju memberikan rasa sedap berbanding kek lain.

"Pelanggan saya berminat menempah kek ini sebagai hantaran, majlis akikah dan cenderahati. Selain kek pop ini, saya juga menyediakan pilihan seperti epal dan strawberi

Keistimewaan kek yang diperbuat daripada kek coklat lembap atau kek mentega diadun menggunakan krim keju memberikan rasa sedap berbanding kek lain"

Masitah Alias,
Pembuat kek pop

yang diberi sentuhan coklat.

"Saya gembira kerana berpeluang mengedarkan coklat buatan sendiri yang dijamin halal. Pembelian minimum untuk cenderahati adalah 50 biji pada harga bermula RM2 setiap satunya," katanya yang dibantu suami, Azrul Nizam Mastor, 32.

Bentuk seperti lolipop

Kek pop adalah bebola coklat yang mempunyai gabungan pelbagai rasa, disalut campuran coklat dihias menarik persis kek cawan, namun mempunyai batang pemegang halus.

Kek pop sesuai disusun ke atas bunga pahar, dihias dalam bentuk jambangan bunga atau bakul, disusun kemas dalam kotak dan dibungkus berasingan sebagai cenderahati.

Masitah berkata, kek itu boleh ditempah menerusi sistem invoice dalam talian yang disediakan dalam blog mygorgeouschocolate.blogspot.com dan tempahan perlu dibuat sekurang-kurangnya tiga bulan sebelum sesuatu majlis.

"Seperti kebanyakan peng-
usaha lain, bayaran penuh perlu dijelaskan dua hari sebelum pesanan diambil. Kita juga menyediakan perkhidmatan penghantaran pada caj antara RM10 hingga RM25 bergantung kepada lokasi," katanya yang beroperasi di Taman Saga, Ampang, Kuala Lumpur.

Beliau juga menggunakan perkhidmatan pos, namun bagi memastikan barangan dalam keadaan baik, Masitah mengesyorkan pelanggan memilih kotak penyejuk yang memerlukan tambahan RM10 di samping kos semasa perkhidmatan syarikat pos.

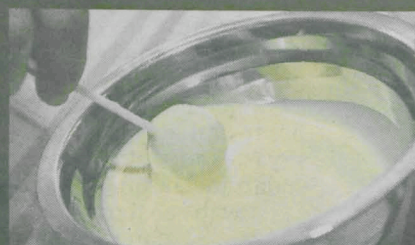
Cara membuatnya



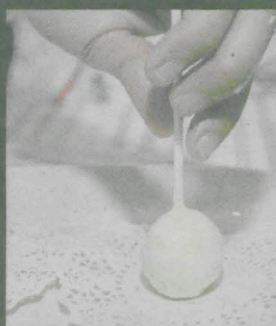
- 1 Hancurkan kek yang sudah disejukkan hingga menjadi serbuk. Gunakan jari untuk hasil lebih optimum. Gaulkan krim keju bersama.



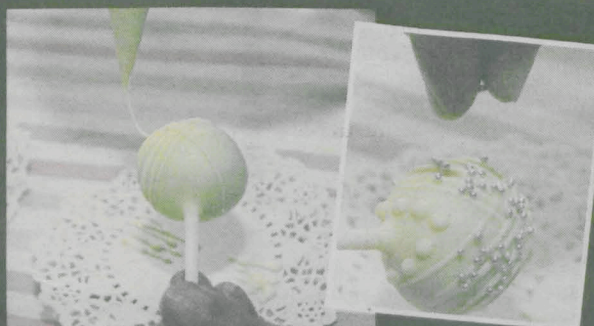
- 2 Gunakan coklat masakan yang dicairkan untuk membentuk bebola coklat sebesar syiling 20 sen. Kemudian masukkan ke dalam peti sejuk tidak melebihi setengah jam.



- 3 Cucuk dengan lidi gula-gula lolipop selepas bebola itu dikeluarkan dari peti sejuk. Celup bebola coklat itu ke dalam coklat putih yang dicairkan dan pastikan bahan yang dicelup itu rata dan tidak bertindan.



- 4 Celup lagi satu lapisan coklat putih bagi melindungi permukaan yang tidak rata atau pecah. Kerja ini perlu dilakukan dengan teliti dan pastikan tiada lebihan coklat pada bebola.



- 5 Gunakan lebihan krim putar berperisa coklat untuk melakar tuxedo secara bersilang sementara gunakan manik berwarna perak untuk menghasilkan pasangannya.